JUPITER

Für die frische Küche

DE Gebrauchsanleitung Variomaxx
EN Operating Instructions Variomaxx
FR Mode d'emploi du Variomaxx

Gebrauchsanleitung Variomaxx

DE **Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen JUPITER-Küchengeräts. Sie haben sich für ein hochwertiges und modernes Küchengerät entschieden. Weitere Informationen zu diesem und zu weiteren Produkten finden Sie im Internet auf www.jupiter-gmbh.de.**

Die Küchenmaschine Variomaxx ist zum Kneten und Rühren von Lebensmitteln in haushaltsüblichen Mengen im Haushalt oder in haushaltsähnlichen, **nichtgewerblichen** Anwendungen bestimmt.
Haushaltsähnliche Anwendungen umfassen z. B. die Verwendung in Mitarbeiterküchen von Läden, Büros, landwirtschaftlichen und anderen gewerblichen Betrieben, kleinen Hotels und ähnlichen Wohneinrichtungen. Verwenden Sie das Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen. Das Gerät ist wartungsfrei.

Über den mitgelieferten Adapter können am Zubehöranschluss alle original JUPITER-Vorsätze verwendet werden.

Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts die Gebrauchsanleitung und besonders die Sicherheitshinweise aufmerksam.
Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig und immer mit dem Gerät auf.

⚠ Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit

⚠ WARNUNG Gefahr eines Stromschlags!
- Stecken Sie vor dem Reinigen des Geräts den Netzstecker aus.
- Tauchen Sie das Gerät und die Anschlussleitung nicht in Wasser.
- Halten Sie das Gerät und die Anschlussleitung nicht unter fließendes Wasser.
- Benutzen Sie das Gerät nur, wenn die Anschlussleitung und das Gerät keine Beschädigungen aufweisen.
- Führen Sie keine Gegenstände in die Lüftungsöffnungen der Antriebseinheit ein.
- Nicht bei laufendem Motor in das Gerät greifen.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz (Ausstecken des Netzsteckers), bevor Sie im Behälter hantieren.

⚠ VORSICHT Unbeabsichtigter Motoranlauf!
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz (Ausstecken des Netzsteckers):
  - nach jedem Gebrauch
  - bei Verlassen des Raumes
  - bei einem Stromausfall
  - bei Fehlfunktion.

HINWEIS **Beschädigung durch Überhitzung!**
- Decken Sie das Gerät währen des Betriebs nicht ab.
- Beachten Sie die Angaben auf dem Typenschild und betreiben Sie das Gerät nur entsprechend diesen Angaben.
- Betreiben Sie das Gerät nur in zusammengebautem Zustand, mit **verriegeltem** Rühreinsatz, mit **eingesetzter und verriegelter** Schüssel und mit **aufgesetztem** Spritzschutzdeckel
- Verwenden Sie nur das mitgelieferte Original-Zubehör.
- Kinder dürfen das Gerät nicht benutzen. Auch nicht zum Spielen.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und/oder Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Um Beschädigungen zu vermeiden, halten Sie mit dem Gerät und der Anschlussleitung Abstand von scharfen Kanten und heißen Flächen.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur durch den JUPITER-Kundendienst ausgeführt werden.

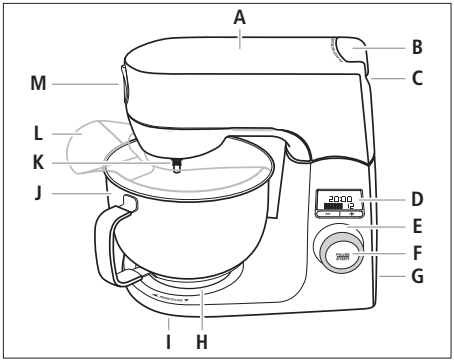
Lieferumfang

- Küchenmaschine Variomaxx
- Schüssel aus Edelstahl 4,5 l
- Spritzschutzdeckel mit Nachfüllöffnung
- Rühreinsätze
  - Knethaken (Alu-Druckguss)
  - Rührhaken (Alu-Druckguss)
  - Flexrührer (Kunststoff)
  - Rührbesen (Alu-Druckguss/Metall)
- Adapter für original JUPITER-Vorsätze
- Rezeptbuch
- Gebrauchsanleitung

Bestandteile der Variomaxx

A Antriebsarm
B Entriegelung für Antriebsarm
C Aufnahme für Abdeckung Zubehöranschluss
D LCD-Anzeige mit Tasten + und -
E Drehknopf zur Drehzahleinstellung
F Taste PAUSE/START
G Aufnahmefach für Anschlussleitung
H Aufnahme für Schüssel (Bajonett-Verschluss)
I Typenschild
J Schüssel
K Antriebswelle mit Bajonett für Rühreinsätze
L Spritzschutzdeckel mit Nachfüllöffnung
M Zubehöranschluss mit Abdeckung

Technische Änderungen vorbehalten, alle Angaben ohne Gewähr.



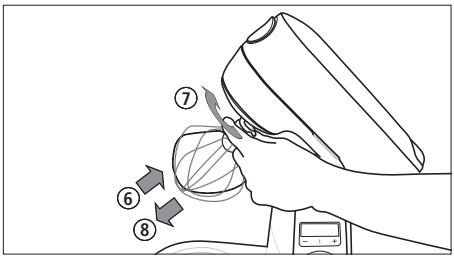
Demontage/Montage

1 Nehmen Sie den Spritzschutzdeckel **L** ab.
2 Drücken Sie die Entriegelung **B** nach unten.
3 Klappen Sie den Antriebsarm **A** nach oben, bis er einrastet. ➡ **click**

Bei der ersten Demontage: Entnehmen Sie die in der Schüssel **J** verstauten Rühreinsätze.

4 Drehen Sie die Schüssel **J** gegen den Uhrzeigersinn.
➡ Der Bajonettverschluss ist entriegelt.
5 Entnehmen Sie die Schüssel **J** aus der Aufnahme **H**.

Wenn ein Rühreinsatz montiert ist:
6 Rühreinsatz gegen die Feder nach oben drücken.
7 Rühreinsatz ¼ Umdrehung im Uhrzeigersinn drehen.
➡ Der Bajonettverschluss ist entriegelt.
8 Rühreinsatz von der Antriebswelle abziehen.



- Die Montage erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

Info: Um den Antriebsarm wieder nach unten zu klappen, müssen Sie zuerst die Entriegelung drücken.

LCD-Anzeige D

- In der oberen Zeile der LCD-Anzeige wird die abgelaufene Verarbeitungszeit, die eingestellte Zeitvorwahl oder die Restlaufzeit der Zeitvorwahl in Minuten und Sekunden angezeigt.
- In der unteren Zeile wird während des Betriebs die aktuell eingestellte Drehzahlstufe (**0 - 12**) als Balkendiagramm und dezimal angezeigt.

Tasten + und - D

Durch Drücken der Tasten + und - können Sie eine Zeit für die Verarbeitung vorwählen, die in der LCD-Anzeige angezeigt wird:

- 0 -20 min ➡ in Schritten von 30 s
- 20 - 90 min ➡ in Schritten von 5 min

Info:
- Die Zeiteinstellung 20 - 90 min ist nur für die Funktionen **Timer** und **Stoppuhr** relevant (siehe Seite 4)
- Sie können die vorgewählte Zeit durch gleichzeitiges Drücken der Tasten + und - auf **00:00** zurücksetzen.

Drehknopf zur Drehzahleinstellung E

Mit dem Drehknopf können Sie die Drehzahlstufen **0 - 12** einstellen und das Gerät starten bzw. stoppen.

⚠ VORSICHT Verletzungsgefahr durch rotierende Teile!
- Die Verarbeitung startet sofort nach Verlassen der Position **0**!

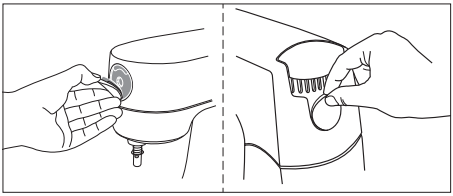
- Wenn Sie den Drehknopf während der Verarbeitung auf Position **0** stellen, wird die Verarbeitung gestoppt und die abgelaufene Verarbeitungszeit, bzw. die Restlaufzeit der Zeitvorwahl auf **00:00** gesetzt.
- Sie können die Drehzahlstufe jederzeit verändern.

Taste PAUSE/START F

- Durch Drücken der Taste PAUSE/START können Sie die aktuell laufende Verarbeitung und die Funktionen **Timer** und **Stoppuhr** anhalten und wieder starten.
- Die auf der LCD-Anzeige angezeigte Zeit wird mit Drücken der Taste PAUSE/START angehalten und läuft nach erneutem Drücken weiter.

Zubehöranschluss M

Über den mitgelieferten Adapter können am Zubehöranschluss alle original JUPITER-Vorsätze verwendet werden.



- Nehmen Sie die Abdeckung am Zubehöranschluss **M** ab und bewahren Sie diese in der Aufnahme **C** auf.
- Montieren Sie den mitgelieferten Adapter am Zubehöranschluss (Bajonettverschluss, ¼ Umdrehung gegen den Uhrzeigersinn).

Funktion Timer (90 - 0 min)

- Wählen Sie mit den Tasten + und - eine Zeit vor.
- Belassen Sie den Drehknopf auf Position **0**.
- Starten Sie den Timer durch Drücken der Taste PAUSE/START.
  ➡ Die vorgewählte Zeit wird auf der LCD-Anzeige heruntergezählt.
- Nach Ablauf der Zeit erfolgt ein Alarm.
- Löschen Sie den Alarm durch Drücken der Taste PAUSE/START.
- Durch Drücken der Taste PAUSE/START können Sie den Timer anhalten (➡ Anzeige blinkt) und wieder starten.
- Sie können die vorgewählte Zeit durch gleichzeitiges Drücken der Tasten + und - auf **00:00** zurücksetzen.

Funktion Stoppuhr (0 - 90 min)

- Belassen Sie den Drehknopf auf Position **0**.
- Starten Sie die Stoppuhr durch Drücken der Taste PAUSE/START.
  ➡ Die abgelaufene Zeit (0 - 90 min) wird auf der LCD-Anzeige angezeigt.
- Durch Drücken der Taste PAUSE/START können Sie die Stoppuhr anhalten (➡ Anzeige blinkt) und wieder starten.
- Sie können die vorgewählte Zeit durch gleichzeitiges Drücken der Tasten + und - auf **00:00** zurücksetzen.

Sicherheitseinrichtungen

- Das Gerät kann bei hochgeklapptem Antriebsarm nicht gestartet werden.
- Wird der Antriebsarm während der Verarbeitung nach oben geklappt, stopp das Gerät.
  ➡ Reaktivieren Sie das Gerät bei heruntergeklappten Antriebsarm durch Drücken der Taste PAUSE/START.
- Sind zu viele/zu feste Zutaten in der Schüssel, startet das Gerät nicht bzw. stoppt die Verarbeitung.
  ➡ Die LCD-Anzeige blinkt.
  ➡ Zutaten aus der Schüssel entnehmen.
- Bei Überhitzung stopp das Gerät automatisch.
  ➡ Einsignalton erfolgt und die LCD-Anzeige blinkt.
  ➡ Gerät ausstecken, Antriebsarm nach oben klappen und 30 min abkühlen lassen.
- Nach einer Verarbeitungszeit von ca. 20 min geht das Gerät automatisch in den Energiesparmodus.
  ➡ Das Gerät stoppt es erfolgen zwei Signaltöne, die Anzeige blinkt für 5 s und wird auf **00:00** zurückgesetzt.
  ➡ Reaktivieren Sie das Gerät durch Drücken der Taste PAUSE/START oder betätigen Sie den Drehknopf
- Erfolgt keine Bedienung, geht das Gerät nach ca. 20 min automatisch in den Energiesparmodus.
  ➡ Die LCD-Anzeige erlischt.
  ➡ Reaktivieren Sie das Gerät durch Drücken der Taste PAUSE/START oder betätigen Sie den Drehknopf

Inbetriebnahme

- Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker des Geräts ausgesteckt ist.
- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Bestandteile des Geräts gründlich (siehe Abschnitt **Reinigung**).
- Betreiben Sie das Gerät nur in zusammengebautem Zustand, mit **verriegeltem** Rührreinsatz, mit **eingesetzter und verriegelter** Schüssel und mit **aufgesetztem** Spritzschutzdeckel
- Stellen Sie das Gerät auf einen rutschfesten, ebenen und sauberen Untergrund.

Gerät einschalten und einstellen

⚠ VORSICHT Verletzungsgefahr durch rotierende Teile!

- Nicht bei laufendem Motor in das Gerät greifen.

- Nach Einstecken des Netzsteckers erfolgt ein kurzer Signalton, die LCD-Anzeige leuchtet rot und die obere Zeile blinkt 3x.
  ➡ Das Gerät ist betriebsbereit

1. Wählen Sie durch Drücken der Tasten + und - eine Zeit (0 - 20 min) für die Verarbeitung vor.
2. Stellen Sie den Drehknopf auf die gewünschte Drehzahlstufe (**0 - 12**).
   ➡ Die Verarbeitung wird gestartet.
   ➡ Die vorgewählte Zeit wird auf der LCD-Anzeige heruntergezählt.

- Nach Ablauf der Zeit erfolgen zwei Signaltöne, das Gerät schaltet aus und die Anzeige **00:00** blinkt.

Info:

- Alternativ können Sie die Verarbeitung auch direkt, ohne Zeitvorwahl, starten, indem Sie den Drehknopf auf eine Drehzahlstufe stellen.
- Wenn Sie den Drehknopf während der Verarbeitung auf Position **0** stellen, wird die Verarbeitung gestoppt und die abgelaufene Verarbeitungszeit, bzw. die Restlaufzeit der Zeitvorwahl auf **00:00** gesetzt.
- Sie können die Drehzahlstufe jederzeit verändern.
- Durch Drücken der Taste PAUSE/START können Sie die aktuell laufende Verarbeitung anhalten (➡ Anzeige blinkt) und wieder starten.

Lebensmittel verarbeiten

Hinweise, Beispiele und Tipps für die Verarbeitung von Lebensmitteln, für das Arbeiten mit der Variomaxx und die Verwendung des Zubehörs entnehmen Sie bitte dem beiliegenden Rezeptbuch.

Gerät außer Betrieb setzen

- Stellen Sie den Drehknopf auf Position **0**.
- Stecken Sie den Netzstecker aus.

Technische Änderungen vorbehalten, alle Angaben ohne Gewähr.

Reinigung

⚠ WARNUNG Gefahr eines Stromschlags!

- Stecken Sie vor dem Reinigen des Geräts den Netzstecker aus.

HINWEIS **Beschädigung durch Spülmaschine!**

- Die Bestandteile des Geräts sind nicht spülmaschinengeeignet. Reinigen Sie die Bestandteile nur mit lauwarmem Wasser und Spülmittel.
- Verwenden Sie keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Das Gerät niemals in Wasser tauchen und nie unter fließendes Wasser halten.
- Reinigen Sie das Gerät nur mit einem feuchten Tuch.
- Demontieren Sie nach jedem Gebrauch alle Komponenten und reinigen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen besonders gründlich.

Verwendung der Rühreinsätze

Rühreinsatz	Eignung	Empfohlene Drehzahlstufe
Knethaken	Fester Teig - Hefeteig - Mürbteig - Kartoffelteig	1 - 4
Rührhaken	Lockerer Teig - Kuchen - Tortenboden -Gebäck	6
Flexrührer	Kleinere Mengen - Butter schlagen - Schwere Kuchen Nimmt auch Zutaten von der Schüsselwand mit.	8 - 10
Rührbesen	-Lockere Teige -Eischnee -Schlagsahne	12

Weitere Informationen zur Verwendung der Rühreinsätze entnehmen Sie bitte dem beiliegenden Rezeptbuch.

Fehlerbehebung

Fehler	Ursache/Behebung
Gerät startet nicht.	Siehe Abschnitt **Sicherheitseinrichtungen**.
Gerät ist überhitzt.	
Antriebsarm rastet in unterer Position nicht ein	Zu viele/zu feste Zutaten in der Schüssel ➡ Zutaten aus der Schüssel entnehmen.
Rühreinsatz berührt die Schüssel.	Rühreinsatz/Schüssel nicht korrekt montiert ➡ siehe Abschnitt **Demontage/Montage**.
Gerät bewegt sich über die Arbeitsplatte.	- Drehzahl für Zutaten zu hoch ➡ Drehzahl anpassen. - Zutaten kleben am Rühreinsatz ➡ Rühreinsatz von Zutaten befreien.
Vorwahlzeit kann nicht eingestellt werden, aber manueller Start möglich.	Taste +, - oder PAUSE/START war während des Einsteckens gedrückt ➡ Gerät ausstecken, 10 s warten und wieder einstecken.

Aufbewahrung

Bewahren Sie das Gerät in der Originalverpackung, trocken, staubfrei, kühl und für Kinder unzugänglich auf.

Hinweise zur Entsorgung

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor. Über die aktuellen Entsorgungshinweise informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei der Gemeindeverwaltung.

Technische Daten

Parameter	Wert
Betriebsspannung	220 - 240 V AC, 50/60 Hz
Anschlussleistung	1200 W
Drehzahlstufen	0 - 12
Füllmenge max.	4,5 l

Operating Instructions Variomaxx

EN **Congratulations on the purchase of your new JUPITER kitchen appliance. You have chosen a high-quality, modern appliance. Further information on this and other products is available on our website at www.jupiter-gmbh.de.**

The Variomaxx kitchen machine is intended for kneading and mixing ingredients in normal domestic quantities in a domestic environment or in domestic-like, **non-commercial** applications.
Domestic-like applications include, for example, use in staff break rooms in shops, offices, agricultural and other commercial businesses, small hotels and similar residential facilities. Only use the appliance for normal domestic processing quantities. The appliance is maintenance-free.

All original Jupiter attachments can be fitted to the accessory connector using the adapter supplied.

Please read the operating instructions and, in particular, the safety notes, before using the appliance for the first time.
Keep the operating instructions safe and always store them with the appliance.

⚠ Important safety notes

⚠ WARNING Risk of electric shock!
- Unplug the appliance from the mains before cleaning.
- Never immerse the appliance or the power supply cord in water.
- Never hold the appliance or the power supply cord under running water.
- Do not use the appliance if there is any evidence of damage to either the appliance itself or the power supply cord.
- Do not insert any objects into the ventilation openings of the motor unit.
- Never put your hand into the appliance when the motor is running.
- Unplug the appliance from the mains before reaching into the container.

⚠ CAUTION Unintentional motor start-up!
- Unplug the appliance from the mains:
  - after every use
  - when leaving the room
  - in the event of a power cut
  - in the event of a malfunction.

NOTE **Overheating can cause damage!**
- Do not cover the appliance while it is running.
- Note the information on the rating plate and only use the appliance in accordance with this information.
- Always ensure that the appliance is completely assembled before operating it, with the mixing attachment **locked** in place, with the bowl **in position and locked** and with the splash guard lid **in position**.
- Only use the original accessories supplied.
- Children should not use the appliance. They should not play with it either.
- This appliance may be used by persons with physical, sensory or mental disabilities, or by those who lack experience and/or knowledge, if they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and have understood the dangers involved.
- In order to avoid damage, keep the appliance and the power supply cord away from sharp edges and hot surfaces.
- The appliance may only be repaired by JUPITER customer service.

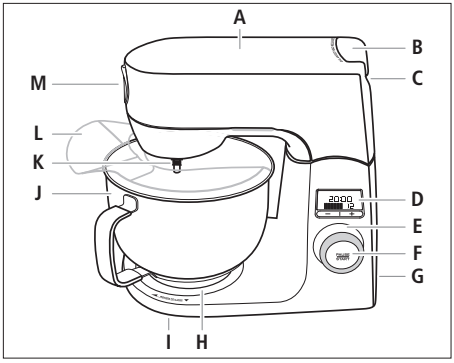
Scope of delivery

- Variomaxx kitchen machine
- 4.5 l stainless steel bowl
- Splash guard lid with refill opening
- Mixing attachments
  - Dough hook (die-cast aluminium)
  - Flat beater (die-cast aluminium)
  - Flex edge beater (plastic)
  - Whisk (die-cast aluminium/metal)
- Adapter for original JUPITER attachments
- Recipe book
- Operating instructions

Components of the Variomaxx

N Drive arm
O Release for the drive arm
P Holder for the accessory connector cover
Q LCD display with + and - buttons
R Rotary knob for speed setting
S PAUSE/START button
T Storage for the power supply cord
U Holder for the bowl (bayonet fitting)
V Rating plate
W Bowl
X Drive shaft with bayonet fitting for mixing attachments
Y Splash guard lid with refill opening
Z Accessory connector with cover

Subject to technical changes without notice; no responsibility is accepted for the accuracy of this information.



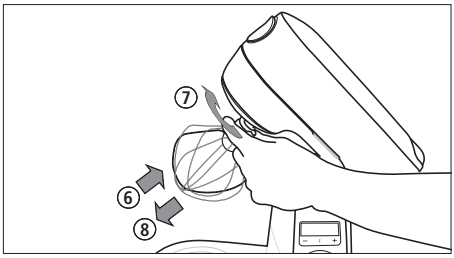
Disassembly/assembly

1 Remove the splash guard lid **L**.
2 Press the release **B** downwards.
3 Raise the drive arm **A** upward, until it engages. ➡ **click**

On first disassembly: Remove the mixing attachments stored in the bowl **J**.

4 Turn the bowl **J** counter-clockwise.
➡ The bayonet fitting is released.
5 Remove the bowl **J** from the holder **H**.

If a mixing attachment is fitted:
6 Push the mixing attachment upwards against the spring.
7 Turn the mixing attachment one ¼ turn clockwise.
➡ The bayonet fitting is released.
8 Remove the mixing attachment from the drive shaft.



- The attachment can be assembled using the same steps in reverse order.

Info: In order to fold the drive arm back down again, you must first press the release.

LCD display D

- In the top line of the LCD display, the processing time elapsed, the preset time selected, or the remaining time left of the preset time is displayed in minutes and seconds.
- In the bottom line, the currently set speed level (**0 - 12**) is displayed as a bar diagram and in decimal format.

+ and - buttons D

By pressing the + and - buttons, you can pre-set a time for processing, which is then displayed on the LCD display:

- 0 - 20 min ➡ in 30 s steps
- 20 - 90 min ➡ in 5 min steps

Info:
- The time setting 20 - 90 min is only of relevance for the **Timer** and **Stopwatch** functions (see page 8)
- You can reset the preset time by simultaneously pressing the + and - buttons to **00:00**.

Rotary knob for speed setting E

With the rotary knob, you can set the speed levels **0 - 12** and start or stop the appliance.

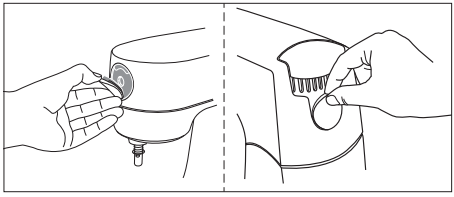
⚠ **CAUTION Rotating parts can cause injury!**
- Processing starts immediately once the knob is turned from position **0**!
- If you turn the rotary knob to position **0** during processing, processing stops and the elapsed processing time or the remaining time left of the preset time is set to **00:00**.
- You can change the speed level at any time.

PAUSE/START button F

- By pressing the PAUSE/START button, you can stop and restart the currently running processing and the **Timer** and **Stopwatch** functions.
- The time displayed on the LCD display is stopped by pressing the PAUSE/START button and continues to run once the button is pressed again.

Accessory connector M

All original Jupiter attachments can be fitted to the accessory connector using the adapter supplied.



- Remove the cover from the accessory connector **M** and store it in holder **C**.
- Fit the supplied adapter to the accessory connector (bayonet fitting, ¼ turn counter-clockwise).

Timer function (90 - 0 min)

- Select a time using the + and - buttons.
- Leave the rotary knob at **0**.
- Start the timer by pressing the PAUSE/START button.
  ➡ The preset time is counted down on the LCD display.
- An alarm sounds when the time has elapsed.
- Clear the alarm by pressing the PAUSE/START button.
- You can stop the timer (➡ display flashes) and restart it by pressing the PAUSE/START button.
- You can reset the preset time to **00:00** by simultaneously pressing the + and - buttons.

Stopwatch function (0 - 90 min)

- Leave the rotary knob at **0**.
- Start the stopwatch by pressing the PAUSE/START button.
  ➡ The time elapsed (0 - 90 min) is shown on the LCD display.
- You can stop the stopwatch (➡ display flashes) and restart it by pressing the PAUSE/START button.
- You can reset the preset time to **00:00** by simultaneously pressing the + and - buttons.

Safety features

- The appliance cannot be started with the drive arm in the raised position.
- If the drive arm is raised during processing, the appliance stops.
  ➡ Reactivate the appliance when the drive arm is lowered again by pressing the PAUSE/START button.
- If there are too many ingredients in the bowl or the mixture is too firm, the appliance will not start/processing stops.
  ➡ The LCD display flashes.
  ➡ Remove some of the mixture from the bowl.
- The appliance stops automatically on overheating.
  ➡ One signal tone is sounded and the LCD display flashes.
  ➡ Unplug the appliance, raise the drive arm and allow the appliance to cool down for 30 min.
- After a processing time of approx. 20 min, the appliance automatically switches into energy-saving mode.
  ➡ The appliance stops, two signal tones are sounded, the display flashes for 5 s and is reset to **00:00**.
  ➡ Reactivate the appliance by pressing the PAUSE/START button or activating the rotary knob.
- If it is not used, the appliance automatically switches into energy-saving mode after approx. 20 minutes.
  ➡ The LCD display switches off.
  ➡ Reactivate the appliance by pressing the PAUSE/START button or activating the rotary knob.

First use

- Ensure that the appliance's mains plug is plugged out.
- Before using the appliance for the first time, thoroughly clean all parts of the appliance (see section **Cleaning**).
- Always ensure that the appliance is completely assembled before operating it, with the mixing attachment **locked** in place, with the bowl **in position and locked** and with the splash guard lid **in position**.
- Place the appliance on a non-slip, even and clean surface.

Switching on and setting the appliance

⚠ **CAUTION Rotating parts can cause injury!**

- Never put your hand into the appliance when the motor is running.

- When the mains plug is plugged in, a short signal tone is sounded, the LCD display lights red and the top line flashes three times.
  ➡ The appliance is ready to use.

1 Select a time (0 - 20 min) for processing by pressing the + and - buttons.
2 Turn the rotary knob to the desired speed level (**0 - 12**).
  ➡ Processing starts.
  ➡ The preset time is counted down on the LCD display.

- Once the time has elapsed, two signal tones are sounded, the appliance switches off and the display flashes **00:00**.

Info:

- Alternatively, you can also start processing directly, without preselecting the time, by setting the rotary knob to a speed level.
- If you turn the rotary knob to position **0** during processing, processing stops and the elapsed processing time or the remaining time left of the preset time is set to **00:00**.
- You can change the speed level at any time.
- You can stop the currently running processing (➡ display flashes) and restart it by pressing the PAUSE/START button.

Processing ingredients

Please see the enclosed recipe book for information, examples and tips on preparing food, working with the Variomaxx and on using the accessories.

Taking the appliance out of service

- Set the rotary knob to **0**.
- Plug out the mains plug.

Subject to technical changes without notice; no responsibility is accepted for the accuracy of this information.

Cleaning

⚠ WARNING Risk of electric shock!

- Unplug the appliance from the mains before cleaning.

NOTE **Dishwasher can cause damage!**

- The appliance components are not dishwasher-safe. Only clean the components using lukewarm water and washing-up liquid.
- Do not use any corrosive or abrasive cleaning agents.
- Never immerse the appliance in water and never hold it under running water.
- Only clean the appliance using a damp cloth.
- Disassemble all components after every use and thoroughly clean all parts that have come into contact with food.

Using the mixing attachments

Mixing attachment	Suitability	Recommended speed level
Dough hook	Firm dough - Yeast dough - Shortcrust pastry - Potato-based dough	1 - 4
Flat beater	Softer dough - Cakes - Pastry bases - Pastries and biscuits	6
Flex edge beater	Smaller quantities - Whipping/creaming butter - Heavy cakes Also removes ingredients from the sides of the bowl.	8 - 10
Whisk	- Light batters - Whipped egg whites - Whipped cream	12

Further information on using the mixing attachments is provided in the enclosed recipe book.

Troubleshooting

Problem	Cause/Remedy
Appliance does not start.	See section **Safety features**.
Appliance is overheating.	
Drive arm is not engaged in the lower position	Too many ingredients in the bowl or the mixture is too firm ➡ Remove some of the mixture from the bowl.
Mixing attachment is touching the bowl.	Mixing attachment/bowl are not fitted correctly ➡ see section **Disassembly/assembly**.
Appliance is moving on the work surface.	- Speed is too high for the quantity of ingredients ➡ Adjust speed. - Ingredients are stuck to the mixing attachment ➡ Remove ingredients from the mixing attachment.
Preset time cannot be set, but a manual start is possible.	Either the +, - or PAUSE/START button was pressed when the appliance was plugged in ➡ Plug the appliance out, wait for 10 s and plug in again.

Storage

Store the appliance in its original packaging, in a dry, dust-free and cool place that is out of reach of children.

Notes on disposal

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). The directive stipulates the EU-wide framework for the collection and recycling of old electrical devices. You can obtain the latest disposal information from the specialist trade or your local authority.

Technical specifications

Parameter	Value
Operating voltage	220 - 240 V AC, 50/60 Hz
Power rating	1200 W
Speed levels	0 - 12
Max. fill quantity	4.5 l

Mode d'emploi du Variomaxx

FR **Félicitations pour votre achat de ce nouvel appareil ménager JUPITER. Avec lui, vous avez choisi un appareil de qualité et moderne. Vous trouverez plus d'informations à son sujet et sur nos autres produits sur Internet à l'adresse www.jupiter-gmbh.de.**

Le robot ménager Variomaxx sert à pétrir et mélanger des aliments en quantités usuelles d'un usage privé ou d'applications similaires **autres que professionnelles**.
Les applications d'un usage privé incluent par exemple une utilisation dans les cuisines des employés de boutiques, bureaux, exploitations agricoles et autres lieux de travail, les petits hôtels et infrastructures similaires. N'utilisez cet appareil que pour des quantités usuelles d'un usage privé. L'appareil est sans entretien.

Le dispositif fourni vous permet d'utiliser tous les adaptateurs JUPITER d'origine via le raccord pour accessoires.

Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, lisez son mode d'emploi et ses consignes de sécurité avec attention.
Conservez le mode d'emploi avec soin et toujours avec l'appareil.

⚠ Instructions importantes pour votre sécurité

⚠ AVERTISSEMENT Risque d'électrocution !
- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne trempez pas l'appareil et son câble d'alimentation dans l'eau.
- Ne tenez pas l'appareil et son câble d'alimentation sous l'eau courante.
- N'utilisez l'appareil que si lui et son câble ne présentent pas de dommages.
- N'introduisez aucun objet dans les ouvertures d'aération de l'unité motrice.
- Ne saisissez pas l'appareil quand le moteur est en marche.
- Déconnectez l'appareil du secteur (débranchement de la prise secteur) avant de manipuler le récipient.

⚠ ATTENTION Démarrage inopiné du moteur !
- Déconnectez l'appareil du secteur (débranchement de la prise secteur) :
  - après chaque utilisation
  - quand vous quittez la pièce
  - en cas de panne de courant
  - en cas de dysfonctionnement.

NOTE **Détérioration due à une surchauffe !**
- Ne couvrez pas l'appareil lorsque celui-ci fonctionne.
- Respectez les valeurs de la plaque signalétique et n'utilisez l'appareil que conformément à ces valeurs.
- Ne faites fonctionner l'appareil que lorsque celui-ci est assemblé, le batteur **verrouillé**, le bol **positionné et verrouillé** et le couvercle anti-projections **posé**.
- N'utilisez que les accessoires d'origine fournis.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil. Même pour jouer.
- Cet appareil ne peut être utilisé par des personnes souffrant de capacités physiques, sensorielles ou mentales déficientes, ou manquant d'expérience et/ou de connaissance que sous surveillance ou après avoir reçu les instructions nécessaires sur l'appareil et compris les risques potentiels de son utilisation.
- Pour éviter tout dégât, maintenez l'appareil et son câble d'alimentation loin des arêtes tranchantes et des surfaces chaudes.
- Seul le service après-vente de JUPITER est habilité à effectuer des réparations sur l'appareil.

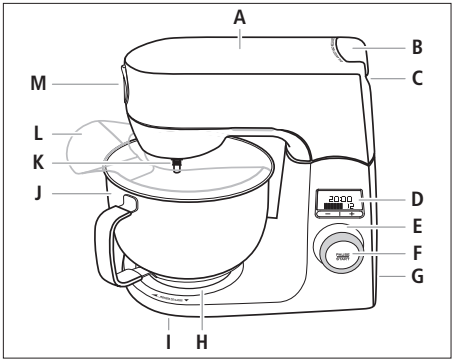
Éléments fournis

- Robot ménager Variomaxx
- Bol en acier inoxydable 4,5 l
- Couvercle anti-projections avec orifice de remplissage
- Batteurs
  - crochet pétrisseur (aluminium moulé)
  - batteur malaxeur (aluminium moulé)
  - batteur souple (plastique)
  - fouet (aluminium moulé / métal)
- Dispositif pour adaptateurs JUPITER d'origine
- Livre de recettes
- Mode d'emploi

Composants du Variomaxx

A Bras d'entraînement
B Déverrouillage du bras d'entraînement
C Logement pour cache du raccord pour accessoires
D Écran LCD avec touches + et -
E Bouton rotatif de réglage de la vitesse
F Touche PAUSE/START
G Compartiment pour câble d'alimentation
H Logement pour bol (fermeture à baïonnette)
I Plaque signalétique
J Bol
K Arbre d'entraînement avec baïonnette pour batteurs
L Couvercle anti-projections avec orifice de remplissage
M Raccord pour accessoires avec cache

Toutes les données sont sans garantie et sous réserve de modifications techniques.



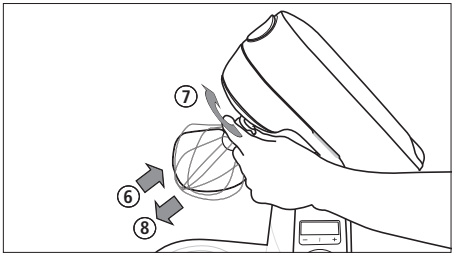
Démontage / Montage

1 Retirez le couvercle anti-projections **L**.
2 Poussez le déverrouillage **B** vers le bas.
3 Relevez le bras d'entraînement **A** jusqu'à ce qu'il s'enclenche. ➡ **clic**

Lors du premier démontage : retirez les batteurs rangés dans le bol **J**.

4 Tournez le bol **J** dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
➡ La fermeture à baïonnette est déverrouillée.
5 Retirez le bol **J** de son logement **H**.

Si un batteur est monté :
6 Poussez le batteur vers le haut contre le ressort.
7 Faites pivoter le batteur d'1/4 de tour dans le sens des aiguilles d'une montre.
➡ La fermeture à baïonnette est déverrouillée.
8 Retirez le batteur de l'arbre d'entraînement.



- Le montage s'effectue dans l'ordre inverse.

Info : pour rabattre le bras d'entraînement (vers le bas), appuyez tout d'abord sur le déverrouillage.

Écran LCD D

- La ligne supérieure de l'écran LCD affiche le temps de processus écoulé, la durée sélectionnée ou le temps restant de la durée sélectionnée en minutes et secondes.
- La ligne inférieure affiche, pendant le fonctionnement, la vitesse actuellement réglée (**0 à 12**) sous forme de graphique à barres et de décimales.

Touches + et - D

Appuyez sur les touches + ou - pour sélectionner une durée de processus qui s'affiche sur l'écran LCD :

- de 0 à 20 min ➡ par tranches de 30 sec
- de 20 à 90 min ➡ par tranches de 5 min

Info :
- Le réglage de la durée de 20 à 90 min n'est pertinent que pour les fonctions **Minuterie** et **Chronomètre** (voir page 12).
- Vous pouvez réinitialiser à **00:00** la durée sélectionnée en appuyant simultanément sur les touches + et -.

Bouton rotatif de réglage de la vitesse E

Le bouton rotatif permet de régler la vitesse de **0 à 12** et de démarrer ou d'arrêter l'appareil.

⚠ **ATTENTION** **Risque de blessures sur les pièces en rotation !**

- Le traitement démarre dès que vous relâchez la position **0** !

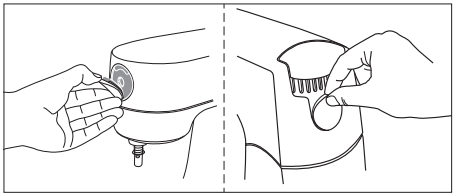
- Si vous mettez le bouton rotatif sur la position **0** pendant le traitement, le processus s'arrête et le temps du processus écoulé ou le temps restant de la durée sélectionnée se réinitialise à **00:00**.
- Vous pouvez modifier la vitesse à tout moment.

Touche PAUSE/START F

- Appuyez sur la touche PAUSE/START pour interrompre ou relancer le traitement actuellement en cours et les fonctions **Minuterie** ou **Chronomètre**.
- La durée indiquée sur l'écran LCD s'interrompt en appuyant sur la touche PAUSE/START puis reprend en appuyant à nouveau dessus.

Raccord pour accessoires M

Le dispositif fourni vous permet d'utiliser tous les adaptateurs JUPITER d'origine via le raccord pour accessoires.



- Retirez le cache du raccord pour accessoires **M** et rangez-le dans le logement **C**.
- Montez le dispositif fourni sur le raccord pour accessoires (fermeture à baïonnette, 1/4 de tour dans le sens contraire des aiguilles d'une montre).

Mode d'emploi du Variomaxx

Fonction de la minuterie (90 à 0 min)

- Sélectionnez une durée à l'aide des touches + et -.
- Laissez le bouton rotatif en position **0**.
- Lancez la minuterie en appuyant sur la touche PAUSE/ START.
  ➡ Le compte à rebours de la durée sélectionnée s'affiche sur l'écran LCD.
- Une fois le temps écoulé, une alarme retentit.
- Éteignez l'alarme en appuyant sur la touche PAUSE/ START.
- Appuyez sur la touche PAUSE/START pour interrompre (➡ l'affichage clignote) et relancer la minuterie.
- Vous pouvez réinitialiser à **00:00** la durée sélectionnée en appuyant simultanément sur les touches + et -.

Fonction du chronomètre (0 à 90 min)

- Laissez le bouton rotatif en position **0**.
- Lancez le chronomètre en appuyant sur la touche PAUSE/START.
  ➡ Le temps écoulé (0 à 90 min) s'affiche sur l'écran LCD.
- Appuyez sur la touche PAUSE/START pour interrompre (➡ l'affichage clignote) et relancer le chronomètre.
- Vous pouvez réinitialiser à **00:00** la durée sélectionnée en appuyant simultanément sur les touches + et -.

Dispositifs de sécurité

- L'appareil ne peut pas démarrer lorsque le bras d'entraînement est relevé.
- Si le bras d'entraînement est relevé pendant le traitement, l'appareil s'arrête.
  ➡ Réactivez l'appareil en rabattant le bras d'entraînement (vers le bas) puis en appuyant sur la touche PAUSE/START.
- Si les ingrédients sont présents dans le bol en trop grande quantité ou s'ils sont trop solides, l'appareil ne démarre pas ou arrête le traitement.
  ➡ L'affichage de l'écran LCD clignote.
  ➡ Retirez les ingrédients du bol.
- En cas de surchauffe, l'appareil s'arrête automatiquement.
  ➡ Un signal sonore retentit et l'affichage de l'écran LCD clignote.
  ➡ Débranchez l'appareil, relevez le bras d'entraînement et laissez refroidir pendant 30 min.
- Après une durée de traitement d'env. 20 min, l'appareil bascule automatiquement en mode économie d'énergie.
  ➡ L'appareil s'arrête, deux signaux sonores retentissent, l'affichage clignote pendant 5 sec et se réinitialise sur **00:00**.
  ➡ Appuyez sur la touche PAUSE/ START ou actionnez le bouton rotatif pour réactiver l'appareil.
- Si aucune action n'est entreprise, l'appareil bascule automatiquement en mode économie d'énergie au bout de 20 min env.
  ➡ L'écran LCD s'éteint.
  ➡ Appuyez sur la touche PAUSE/ START ou actionnez le bouton rotatif pour réactiver l'appareil.

Mise en service

- Assurez-vous que la prise électrique de l'appareil est débranchée.
- Avant leur première utilisation, nettoyez soigneusement tous les éléments de l'appareil (voir la section **Nettoyage**).
- Ne faites fonctionner l'appareil que lorsque celui-ci est assemblé, le batteur **verrouillé**, le bol **positionné et verrouillé** et le couvercle anti-projections **posé**.
- Placez l'appareil sur un plan antidérapant, plat et propre.

Mise en route et réglage de l'appareil

⚠ ATTENTION **Risque de blessures sur les pièces en rotation !**

- Ne saisissez pas l'appareil quand le moteur est en marche.

- Après avoir branché la prise secteur, un bref signal sonore retentit, l'écran LCD s'allume en rouge et la ligne supérieure clignote 3 fois.
  ➡ L'appareil est prêt à être utilisé.

1 Sélectionnez une durée (0 à 20 min) de traitement en appuyant sur les touches + et -.
2 Réglez le bouton rotatif sur la vitesse souhaitée (**0 à 12**).
  ➡ Le traitement commence.
  ➡ Le compte à rebours de la durée sélectionnée s'affiche sur l'écran LCD.

- Une fois cette durée écoulée, deux signaux sonores retentissent, l'appareil s'éteint et l'affichage **00:00** clignote.

Info :

- Vous pouvez également lancer le traitement directement, sans sélection de durée en réglant la vitesse à l'aide du bouton rotatif.
- Si vous mettez le bouton rotatif sur la position **0** pendant le traitement, le processus s'arrête et le temps du processus écoulé ou le temps restant de la durée sélectionnée se réinitialise à **00:00**.
- Vous pouvez modifier la vitesse à tout moment.
- Appuyez sur la touche PAUSE/START pour interrompre le traitement actuellement en cours (➡ l'affichage clignote) et le relancer.

Toutes les données sont sans garantie et sous réserve de modifications techniques.

Traitement des aliments

Vous trouverez des remarques, exemples et astuces pour le traitement des aliments, le fonctionnement du Variomaxx et l'utilisation des accessoires dans le livre de recettes joint.

Mise hors service de l'appareil

- Mettez le bouton rotatif en position **0**.
- Débranchez la prise secteur.

Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT Risque d'électrocution !

- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.

NOTE **Détérioration due à un passage au lave-vaisselle !**

- Les composants de cet appareil ne sont pas adaptés au lave-vaisselle. Nettoyez les composants à l'eau chaude et au produit nettoyant.
- N'utilisez pas de détergent caustique ou abrasif.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et ne le passez jamais sous l'eau courante.
- Nettoyez l'appareil uniquement avec un chiffon humide.
- Après chaque utilisation, démontez tous les composants et nettoyez soigneusement chaque pièce qui a été en contact avec les aliments.

Utilisation des batteurs

Batteur	Convient pour...	Vitesse conseillée
Crochet pétrisseur	Pâte ferme - pâte levée - pâte brisée - pâte de pommes de terre	1 à 4
Batteur malaxeur	Pâte plus souple - gâteau - fond de tarte - pâtisserie	6
Batteur souple	Petites quantités - battre du beurre - gâteau difficile Enlève également les ingrédients de la paroi du bol.	8 à 10
Fouet	- pâte légère - œufs en neige - crème fouettée	12

Vous trouverez plus d'informations sur l'utilisation des batteurs dans le livre de recettes joint.

Dépannage

Panne	Cause / Solution
L'appareil ne démarre pas.	Voir section **Dispositifs de sécurité**.
L'appareil surchauffe.	
Le bras d'entraînement ne s'enclenche pas en position basse.	Trop d'ingrédients / Ingrédients trop solides dans le bol ➡ retirer les ingrédients du bol.
Le batteur touche le bol.	Batteur / Bol monté de façon incorrecte ➡ voir section **Démontage / Montage**.
L'appareil bouge sur le plan de travail.	- La vitesse est trop élevée pour ces ingrédients ➡ adapter la vitesse. - Les ingrédients collent au batteur ➡ décoller les ingrédients du batteur.
La durée ne peut pas être réglée mais le démarrage manuel est possible.	La touche +, - ou PAUSE/START était enfoncée pendant le branchement ➡ débrancher l'appareil, attendre 10 sec et le rebrancher.

Remisage

Conservez l'appareil dans son emballage d'origine au sec, à l'abri de la poussière, au frais et hors d'atteinte des enfants.

Notes pour la mise au rebut

Cet appareil est identifié conformément à la Directive européenne 2012/19/UE sur les appareils électriques et électroniques (DEEE). Cette Directive définit le cadre de l'UE pour une reprise et un recyclage adéquats des anciens appareils ménagers. Veuillez vous informer sur les instructions actuelles de mise au rebut auprès de votre commerçant spécialisé ou de votre mairie.

Caractéristiques techniques

Paramètre	Valeur
Tension de service	220 - 240 V AC, 50/60 Hz
Puissance de raccordement	1200 W
Vitesses de rotation	0 à 12
Capacité de remplissage maxi	4,5 l

Jupiter Küchenmaschinen GmbH
- Customer Service Center -
Raiffeisenstraße 8
73249 Wernau
Germany

Telefon: +49 (0)7153 - 55930 0
Fax: +49 (0)7153 - 55930 29

eMail: service@jupiter-gmbh.de

JUPITER Internetseite: www.jupiter-gmbh.de

810.001-001 05/2015